

Empfehlung des Küchenchefs

Vorspeisen

Mousse von Pfifferlingen
auf Rote-Beete-Carpaccio
mit Zitronenvinaigrette und Kresse
5,90 €

Lauwarmer Salat von gebratenen Pfifferlingen,
grünen Bohnen und Speck
7,50 €

Suppe

Pfifferlings-Cremesuppe mit Croutons,
gebratenen Pfifferlingen und Frühlingslauch
4,50 €

Hauptgänge

200g Rinderfilet
auf gebratenen Waldpilzen,
Rosmarinkartoffeln und Balsamico-Jus
23,90€

Wildgulasch mit Pfifferlingen,
Kräuter-Creme-Fraiche und Butterspätzle
16,50€

Pfifferlings Ragout
mit Frühlingslauch und Semmelknödeln
13,90€

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterseitlingen, Pfifferlinge und Austernpilze
auf Erbsenpüree und Kräutersauce
17,90€

Dessert

Brombeere-Mousse
mit Mirabellen Kompott und
Zitronensorbet
4,90€